

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Roquefort »

Homologué par XXX JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

- Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.

- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Confédération Générale des Producteurs de lait de brebis et des industriels de
« Roquefort »

36, Avenue de la République
BP 40348
12103 MILLAU CEDEX

Tél. : 05.65.59.22.00
Fax : 05.65.59.22.08
Courriel : info@roquefort.fr

Composition : Producteurs **de lait** et transformateurs **de lait**

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 Fromages

1) NOM DU PRODUIT

« Roquefort »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Roquefort » est un fromage à pâte persillée, préparé et fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

La pâte non pressée, et non cuite,ensemencée avec des spores de *Penicillium roqueforti*, fermentée et salée, à croûte humide, renferme 52 grammes minimum de matière grasse pour 100 grammes ~~d'extrait sec de fromage après complète dessiccation~~ et 55 grammes minimum de matière sèche pour 100 grammes de fromage affiné.

C'est un cylindre de 19 à 20 centimètres de diamètre, de 8,5 à 11,5 centimètres de hauteur et dont le poids varie entre 2,5 et 3 kilogrammes.

La pâte est onctueuse et bien liée, veinée de **vert-bleu** uniformément, le bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et la saveur fine et prononcée.

La découpe du « Roquefort » est autorisée.

3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

~~Au début du siècle, aux termes de la loi du 26 juillet 1925, ayant pour but de garantir l'appellation d'origine du fromage de « Roquefort », l'aire de production de lait de brebis est assez vaste puisqu'elle comprenait "les zones actuelles françaises de production et les zones de la France métropolitaine présentant les mêmes caractéristiques de races ovines, d'herbage et de climat", la zone d'affinage étant, depuis l'arrêt du Parlement de Toulouse de 1666, circonscrite à la commune de Roquefort-sur-Soulzon et limitée, par jugements successifs et notamment ceux du 21 juillet 1904 et du 22 décembre 1921 aux seules caves de Roquefort situées dans la zone des éboulis du Combalou.~~

~~Le décret de 1979, puis de 1986, définissaient en application de la loi de 1925 une aire géographique s'étendant sur le Sud du Massif Central et dans l'ancienne province du Rouergue ainsi que certaines régions voisines, c'est à dire dans de nombreux départements compte tenu de la faiblesse des troupeaux, contraints de se satisfaire d'une nourriture rare dans des zones arides et sèches.~~

~~Les efforts développés par les professionnels pour développer l'élevage des brebis ont permis de restreindre progressivement l'aire d'approvisionnement en lait. Aujourd'hui, le lait est collecté uniquement dans la zone correspondant au « rayon » qui comprend 560 communes ou parties de communes.~~

~~Cette zone correspond à la moyenne montagne du Sud du Massif Central, ainsi que les zones de piémont et les bassins intra montagnards. Un point de collecte ou une laiterie existe sur les petites régions agricoles retenues depuis au moins 30 ans et des élevages produisent toujours aujourd'hui du lait destiné à la fabrication de « Roquefort ». Le système d'élevage sur cette zone est caractéristique du « Roquefort » (exploitation de la race Lacaune depuis de nombreuses années et système non transhumant).~~

Il s'agit d'une grande partie du département de l'Aveyron et d'une partie des départements limitrophes Aude, Lozère, Gard, Hérault et Tarn.

L'aire géographique s'étend ainsi sur soit les communes ou parties de communes suivantes :

Département de l'Aude

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Brousses-et-Villaret, Castans, ~~Caudebronde~~ **Caudebronde**, Cenne-Monestiés, Cuxac-Cabardès, Fontiers-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Labastide-Esparbairénque, Lacombe, Laprade, Lespinassière, Les Martys, Mas-Cabardès, Mayreville, Miraval-Cabardès, Montolieu, Pradelles-Cabardès, Roquefère, Saint-Denis, Saissac, La Tourette-Cabardès, Verdun-en-Lauragais, Villardonnell, Villemagne.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Belpech, Fanjeaux.

Département de l'Aveyron

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Agen-d'Aveyron, Aguessac, Les Albres, Alrance, Anglars-Saint-Félix, Arnac-sur-Dourdou, Arques, Arviu, Asprières, ~~Aurèle-Verlac~~, Auriac-Lagast, Auzits, Ayssènes, Balaguiet-sur-Rance, Balsac, Baraqueville, **Le Bas Ségala**, ~~La Bastide-l'Evêque~~, La Bastide-Pradines, La Bastide-Solages, Belcastel, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjols, Bor-et-Bar, Bournazel, Boussac, Bozouls, Brandonnet, Brasc, Broquiès, Brousse-le-Château, Brusque, ~~Buzeins~~, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camarès, Camboulazet, Camjac, Campagnac, Canet-de-Salars, La Capelle-Bleys, La Capelle-Bonance, Cassagnes-Bégonhès, Castanet, Castelmary, ~~Castelnau-Pégayrols~~ **Castelnau-Pégayrols**, La Cavalerie, Centrès, Clairvaux-d'Aveyron, Le Clapier, Colombières, Combret, Compeyre, Compolibat, ~~Compregnac~~ **Comprégnac**, Comps-la-Grand-Ville, Connac, Cornus, Les Costes-Gozon, Coupiac, ~~Coussergues~~, La Couvertoirade, Creissels, Crespin, La Cresse, ~~Créjols~~, Curan, Druelle, Drulhe, Durenque, Escandolières, Espalion, Fayet, Flavin, Fondamente, La Fouillade, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Gissac, Goutrens, Gramond, L'Hospitalet-du-Larzac, ~~Laissac~~, **Laissac-Sévérac l'Église**, ~~Lanuéjols~~ **Lanuéjols**, ~~Lapanouse~~, Lapanouse-de-Cernon, Lassouts, Laval-Roquecezière, ~~Lavernhe~~, Lédergues, Lescure-Jaoul, Lestrade-et-Thouels, La Loubière, Luc-**la-Primaube**, Lugan, Lunac, Maleville, Manhac, Marcillac-Vallon, Marnhagues-et-Latour, Martrin, Mayran, Mélagues, Meljac, Millau, Le Monastère, Montagnol, Montbazens, Montclar, Montfranc, Montjoux, Montlaur, Montrozier, Morlhon-le-Haut, Mostuéjols, Mounes-Prohencoux, Mouret, Moyrazès, Murasson, Muret-le-Château, Najac, Nant, Naucelle, Nauviale, Olemps, Onet-le-Château, ~~Palmas~~, **Palmas d'Aveyron**, Paulhe, Peux-et-Couffouleux, Peyreleau, Peyrusse-le-Roc, Pierrefiche, Plaisance, Pomayrols, Pont-de-Salars, Pouthomy, Prades-Salars, Pradinas, Prévinquières, Privezac, Pruines, Quins, Rebourguil, ~~Recoules-Prévinquières~~, Réquista, Rieupeyroux, Rignac, Rivière-sur-Tarn, Rodelle, Rodez, Roquefort-sur-Soulzon, La Roque-Sainte-Marguerite, Roussennac, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-André-de-Najac, Saint-André-de-Vézines, Saint-Beaulize, Saint-Beauzély, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Côme-d'Olt, ~~Saint-Cyprien-sur-Dourdou~~, Saint-Félix-de-Sorgues, ~~Saint-Geniez-d'Olt~~, **Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac**, Saint-Georges-de-Luzençon, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Jean-du-Bruel, Saint-Jean-et-Saint-Paul, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Laurent-d'Olt, Saint-Léons, Saint-Martin-de-Lenne, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, ~~Saint-Salvadou~~, Saint-Saturnin-de-Lenne, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Victor-et-Melviu, Sainte-Eulalie-de-Cernon, Sainte-Eulalie-d'Olt, Sainte-Juliette-sur-Viaur, Sainte-Radegonde, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, La Salvétat-Peyralès, Sanvensa, Sauclières, Sauveterre-de-Rouergue, Sébazac-Concourès, Sébazac, Ségur, La Selve, La Serre, **Sévérac d'Aveyron**, ~~Sévérac-le-Château~~, ~~Sévérac-l'Église~~, Sonnac, Sylvanès, Tauriac-de-Camarès, Tauriac-de-Naucelle, Tayrac, Tournemire, Trémouilles, Le Truel, Vabres-l'Abbaye, ~~Vabre-Tizac~~, Valady, Valzergues, Vaureilles, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Veyreau, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Pas-de-Jaux, Viala-du-Tarn, Le Vibal, Villecomtal, ~~Villefrance-de-Panat~~ **Villefranche-de-Panat**, Vimenet.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Castelnau-de-Mandailles, **Conques-en-Rouergue (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Saint-Cyprien-sur-Dourdou)**, Prades-d'Aubrac.

Département du Gard

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Alzon, Blandas, Campestre-et-Luc, Causse-Bégon, Dourbies, Lanuéjols, Montdardier, Revens, Rogues, Saint-Sauveur-Camprieu, Trèves, Vissec.

Département de l'Hérault

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Les Aires, Avène, Bédarieux, Le Bousquet-d'Orb, Brenas, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Le Caylar, Ceilhes-et-Rocozels, Colombières-sur-Orb, Combes, Courniou, Le Cros, Dio-et-Valquières, Ferrals-les-Montagnes, Fraisse-sur-Agout, Graissessac, Hérépian, Joncels, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Liausson, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Mourèze, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Les Plans, Le Poujol-sur-Orb, Le Pradal, Prémian, Le Puech, Riols, Les Rives, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, ~~Saint-Etienne-d'Albagnan~~ **Saint-Étienne-d'Albagnan**, ~~Saint-Etienne-Estréchoux~~ **Saint-Étienne-Estréchoux**, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Geniès-de-Varensal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Julien, ~~Saint-Martin-de-l'Arçon~~ **Saint-Martin-de-l'Arçon**, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Vincent-d'Olargues, Salasc, La Salvetat-sur-Agout, Sorbs, Le Soulié, Taussac-la-Billière, La Tour-sur-Orb, ~~La Vacquerie et Saint-Martin-de-Cas~~ **La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries**, ~~Valmascle~~ **Valmascle**, Verreries-de-Moussans, Vieussan, Villemagne-l'Argentière.

Département de la Lozère

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Allenc, Badaroux, Balsièges, ~~Banassae~~ **Banassac-Canilhac**, Barjac, Les Bondons, **Bourgs sur Colagne**, Brenoux, ~~Canilhac~~, La Canourgue, Chadenet, Chanac, ~~Chirac~~, Cultures, Esclanèdes, ~~Florac~~, Fraissinet-de-Fourques, Gabrias, Gatuzières, Grèzes, Les Hermaux, Hures-la-Parade, Ispagnac, Lachamp, Lanuéjols, Laval-du-Tarn, La Malène, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Le Massegros, Mende, Meyrueis, ~~Le Monastier-Pin-Moriès~~, Montbrun, Montrodat, Palhers, Quézac, Le Recoux, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Bonnet-de-Chirac, ~~Saint-Etienne-du-Valdonnez~~ **Saint-Étienne-du-Valdonnez**, Saint-Georges-de-Lévéjac, Saint-Germain-du-Teil, ~~Saint-Laurent-de-Trèves~~, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Rome-de-Dolan, Saint-Saturnin, Sainte-Enimie, Sainte-Hélène, Les Salelles, Servières, La Tieule, Trélans, Vebron, Les Vignes.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Cans et Cévennes (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-de-Trèves), Florac Trois Rivières (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Florac).

Département du Tarn

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aiguefonde, Alban, Albine, Almayrac, Ambialet, Andouque, Anglès, Arfons, Arifat, Assac, Aussillon, Barre, Belleserre, Berlats, Le Bez, Boissezon, Bout-du-Pont-de-Larn, Brassac, Brousse,

Burlats, Cadix, Cagnac-les-Mines, Cahuzac, Cambounès, Les Cammazes, Carmaux, Castanet, ~~Castelnau-de-Brassac~~, Castres, Caucalières, Courris, Crespin, Crespinet, Curvalle, Dourgne, Le Dourn, Durfort, Escoussens, Escroux, Espérausses, Fauch, Faussergues, ~~Ferrières~~, **Fontrieu**, Fraissines, Le Fraysse, Le Garric, Gijounet, Jouqueviel, Labastide-Rouairoux, Labessière-Candeil, Labruguière, Lacabarède, Lacapelle-Pinet, Lacapelle-Ségalar, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, Lagardiolle, Lagarrigue, Lamontélaré, Laparrouquial, Lasfaillades, Lautrec, Lédas-et-Penthiès, Lescure-d'Albigeois, Lombers, ~~Le Margnès~~, ~~Marsal~~, ~~Le Masnau-Massuguiès~~ **Le Masnau-Massuguiès**, Massaguel, Massals, Mazamet, Miolles, Mirandol-Bourgnounac, Monestiés, Montauriol, Montfa, Montirat, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Moularès, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Noailhac, ~~Padiès~~ **Padiès**, Pampelonne, Paulinet, Payrin-Augmontel, Pont-de-Larn, Poulan-Pouzols, Rayssac, Réalmont, Le Rialet, Ronel, Roquecourbe, Rosières, Rouairoux, Rouffiac, Roumégoux, Saint-Affrique-les-Montagnes, Saint-Amancet, Saint-Amans-Soult, Saint-Amans-Valtoret, Saint-André, Saint-Antonin-de-Lacalm, Saint-Avit, Saint-Christophe, Saint-Cirgue, Saint-Grégoire, Saint-Jean-de-Marcel, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Julien-Gaulène, Saint-Lieux-Lafenasse, ~~Saint-Marcel-Campès~~ **Saint-Marcel-Campès**, Saint-Martin-Laguépie, ~~Saint-Michel-Labadie~~ **Saint-Michel-Labadié**, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Saint-Salvy-de-la-Balme, Sainte-Croix, Sainte-Gemme, Salles, Saussenac, Sauveterre, Le Ségur, ~~Sénaux~~ **Sénaux**, Sérénac, Sieurac, Sorèze, Soual, Tanus, Teillet, Terre-Clapier, Le Travet, Tréban, Trébas, Trévien, Vabre, Valderiès, Valdurenque, Valence-d'Albigeois, Vénès, Verdalle, Viane, ~~Villefrance-d'Albigeois~~ **Villefrance-d'Albigeois**, Le Vintrou, Viviers-lès-Montagnes.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Amarens, Arthès, **Bellegarde-Marsal (pour la partie correspondant au territoire de la commune déléguée de Marsal)**, Bernac, Castelnau-de-Lévis, Cestayrols, Cordes-sur-Ciel, Dénat, Graulhet, Lasgraises, Lempaut, Mailhoc, Mouzens, Mouzieys-Panens, Navès, Peyregoux, Pratviel, ~~Puechoursi~~ **Puechoursi**, Puylaurens, Souel, Técou.

Pour les communes incluses en partie, il est fait référence aux plans cadastraux déposés en mairie.

La production du lait de brebis et la fabrication des fromages de « **Roquefort** » ~~doivent être~~ **sont** effectuées dans l'aire géographique.

L'affinage est réalisé dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), délimitée par le jugement du tribunal de grande instance de Millau du 12 juillet 1961, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles calcaires, dites « fleurines » de cette montagne.

Les opérations de maturation, de stockage, de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

4.1. Obligations déclaratives

4.1.1. Déclaration d'identification

Chaque opérateur remplit une "déclaration d'aptitude" enregistrée par les services de l'I.N.A.O. et permettant à ce dernier d'identifier tous les opérateurs. **Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du lait, la collecte du lait, la transformation, l'affinage, la maturation, le stockage, le découpage, le conditionnement, le préemballage ou l'emballage du « Roquefort » est tenu de déposer une déclaration d'identification. Cette déclaration est réceptionnée et enregistrée par le groupement. Elle est effectuée selon un modèle validé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.**

4.1.2. Déclaration préalable de non-intention de production

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Roquefort », qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production, au minimum une semaine avant l'arrêt de l'activité concernée pour l'appellation d'origine « Roquefort ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 10 ans.

4.1.3. Déclaration préalable de reprise de la production

Lorsqu'il souhaite reprendre son activité, l'opérateur ayant auparavant fait une déclaration de non-intention de production effectue une déclaration préalable de reprise de la production, en indiquant notamment la date envisagée pour la reprise de production pour l'appellation d'origine « Roquefort », et l'adresse au groupement au minimum un mois avant la date de reprise de l'activité concernée pour l'appellation d'origine « Roquefort ». Le groupement en informe l'organisme de contrôle. Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 10 ans.

4.1.4. Déclarations spécifiques aux exploitants des laiteries ateliers de fabrication

Les exploitants des laiteries ateliers de fabrication où sont fabriqués des fromages doivent faire font connaître aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et au Syndicat de défense de l'appellation groupement, dix jours avant leur ouverture, la liste et la date d'ouverture de ces laiteries ateliers de fabrication. Cette déclaration doit comprendre le nom et l'adresse des ramasseurs.

Le groupement transmet à l'organisme de contrôle les informations susmentionnées contenues dans cette déclaration dans un délai de 7 jours suivant sa réception.

Le groupement conserve cette déclaration pendant au minimum 10 ans.

Tous les ans, à la fin de la campagne laitière chaque fabricant doit adresser adresse aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et au Syndicat de défense de l'appellation groupement, une déclaration mentionnant pour chacune des laiteries exploitées chacun des ateliers de fabrication exploités :

- la date d'ouverture et celle de la fermeture de la laiterie l'atelier de fabrication ;
- la désignation des producteurs qui y ont apporté le lait ;
- la quantité de lait fourni par chacun d'eux au cours de la campagne ;
- la quantité de lait transformé en « Roquefort » ;
- le nombre et le poids total des pains fabriqués dans la laiterie l'atelier de fabrication.

Des états mentionnant les entrées et les sorties mensuelles doivent être sont adressés mensuellement aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et au Syndicat de défense de l'appellation groupement.

Le groupement transmet à l'organisme de contrôle les informations susmentionnées contenues dans cette déclaration annuelle et ces états mensuels dans un délai de 7 jours suivant leur réception.

Le groupement conserve cette déclaration annuelle et ces états mensuels pendant au minimum 10 ans.

4.1.5. Déclarations spécifiques aux exploitants à la fois de caves d'affinage et de salles à température dirigée

Les exploitants de caves d'affinage et de salles à température dirigée doivent adresser adressent aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et au Syndicat de défense de l'appellation groupement, avant le 20 du mois suivant, un état mensuel mentionnant les entrées en caves provenant de la laiterie l'atelier de fabrication et les sorties destinées à la commercialisation, établi à partir des registres spéciaux ou des documents comptables équivalents susvisés visées aux parties 4.2.5 et 4.2.6 du présent cahier des charges.

Le groupement transmet à l'organisme de contrôle les informations susmentionnées contenues dans ces états mensuels dans un délai de 7 jours suivant leur réception.

Le groupement conserve ces états mensuels pendant au minimum 10 ans.

4.1.6. Déclarations spécifiques aux exploitants de salles à température dirigée non fabricants

~~Il doit en outre adresser~~ **Les exploitants de salle à température dirigée dont la gestion n'est pas assumée par le ou les fabricants des fromages qui y sont entreposés adressent aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité et au Syndicat de défense de l'appellation groupement** avant le 20 du mois suivant, un état mentionnant les entrées et les sorties mensuelles de la salle à température dirigée et les quantités de fromage qu'elle renferme.

Le groupement transmet à l'organisme de contrôle les informations susmentionnées contenues dans ces états mensuels dans un délai de 7 jours suivant leur réception.

Le groupement conserve ces états mensuels pendant au minimum 10 ans.

4.1.7. Déclarations nécessaires à la connaissance et au suivi des produits destinés à être commercialisés en appellation d'origine

~~Au plus tard le 28 février de chaque année, chaque atelier ou~~ **entreprise fabricant du « Roquefort » doit fournir** ~~au Syndicat de Défense de l'appellation groupement~~ les données statistiques et économiques de l'année civile écoulée.

~~Ce dernier adresse~~ **chaque année aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques.**

4.2. Registres

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages d'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Roquefort », les opérateurs intervenant dans les conditions de production ~~doivent tenir~~ **tiennent** des registres dans les conditions prévues ci-après.

~~Ceux-ci doivent tenir~~ **Chaque opérateur tient à la disposition de l'I.N.A.O. des services de contrôle et des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.**

4.2.1. Enregistrements relatifs à la production du lait

Les producteurs de lait tiennent à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier notamment :

- **la composition du troupeau laitier (registre d'élevage, carnet d'agnelage...)** ;
- **l'origine, les quantités et la composition des aliments destinés aux brebis et agnelles de renouvellement ;**
- **les conditions de production, de conservation et d'utilisation des aliments ;**
- **les conditions de pâturage et de traite.**

4.2.2. Enregistrements relatifs à la collecte du lait

Les conditions de livraison du lait et de réception par ~~les laiteries~~ **les ateliers de fabrication** font l'objet d'un règlement contractuel annuel qui prévoit notamment la remise au producteur d'un document destiné à enregistrer quotidiennement les quantités livrées.

Les ramasseurs ~~doivent inscrire~~ **inscrivent** les quantités de lait **quotidiennes** livrées par chaque producteur sur le document remis à ce dernier par ~~la laiterie~~ **l'atelier de fabrication**. Le producteur ~~sera~~ **est** tenu informé régulièrement des quantités de lait livrées.

4.2.3. Enregistrements relatifs à la fabrication

Les exploitants des ~~laiteries~~ **ateliers de fabrication** ~~doivent tenir~~ **tiennent**, dans chaque ~~laiterie~~ **atelier de fabrication**, un document relatant tous les jours les fabrications journalières et notamment :

- **la quantité de lait livré par chaque producteur ;**

- la quantité de lait transformé en « Roquefort » ;
- le nombre de pains fabriqués et la date de piquage des pains pour les fabricants effectuant cette opération en ~~laiterie~~ **atelier de fabrication**.

Ces inscriptions ~~doivent être~~ **sont** faites sur le registre spécial ou le document comptable équivalent au fur et à mesure de la réception du lait à ~~la laiterie~~ **l'atelier de fabrication** et, pour les fromages, dès que le moulage des pains est terminé.

4.2.4. Enregistrements relatifs au transport des fromages entre ~~la laiterie~~ l'atelier de fabrication et la cave d'affinage

Pour tout envoi de fromages par ~~une laiterie~~ **un atelier de fabrication** à une cave d'affinage, les fabricants sont tenus d'établir un bulletin de transport en 2 exemplaires portant les mentions suivantes :

- la raison sociale du fabricant, le nom et l'adresse de ~~la laiterie~~ **l'atelier de fabrication** ;
- le nom et l'adresse du destinataire ;
- la date de l'expédition ;
- le nombre de pains expédiés et leur identification.

L'un des exemplaires du bulletin accompagne la marchandise, l'autre ~~doit rester~~ **reste** à ~~la laiterie~~ **l'atelier de fabrication**, à la disposition des ~~Services de l'Institut national de l'origine et de la qualité~~ **services de contrôle**.

4.2.5. Enregistrements relatifs à l'affinage

Les exploitants des caves d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, totalisées au dernier jour de chaque mois, portant les indications suivantes :

a) Pour les entrées en cave :

- la désignation de ~~la laiterie~~ **l'atelier de fabrication** d'où proviennent les fromages ;
- la date de leur réception ;
- la date du "piquage" des fromages ;
- le nombre de pains et leur indication de lot ;
- le poids total des pains au départ de ~~la laiterie~~ **l'atelier de fabrication** ou à l'arrivée en cave.

b) Pour les sorties de caves :

- la date de la mise sous emballage protecteur par lot de fabrication ;
- la date de sortie ;
- le nombre de pains à la sortie accompagnés de l'identification du lot.

4.2.6. Enregistrements relatifs à la maturation et au stockage

Les exploitants de salles à température dirigée sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, totalisées au dernier jour de chaque mois, portant les indications suivantes :

a) Pour les entrées :

- la désignation de la cave d'affinage ;
- la date de l'opération ;
- la désignation de la salle à température dirigée ;
- le nombre de pains introduits accompagnés de l'identification du lot.

b) Pour les sorties :

- la date de sortie ;
- le nombre de pains et le poids total forfaitaire de fromage à la sortie accompagnés de l'identification du lot.

Les fabricants qui entreposent des fromages dans des salles à température dirigée dont ils n'assument pas la gestion ~~doivent~~ **rédigent**, avant toute introduction dans ces chambres, ~~rédiger~~ un bulletin d'entrée numéroté portant les indications suivantes :

- la désignation de ~~la laiterie~~ **l'atelier de fabrication** ou de la cave d'affinage ;
- la date de l'opération ;
- la désignation de la salle à température dirigée ;
- le nombre de pains introduits.

Dès réception des fromages, l'exploitant de la salle à température dirigée inscrit au dos du bulletin la mention :

"Reçu pains
"Date.....
"Signature.....".

A la sortie, l'exploitant de cette salle établit un bulletin de sortie numéroté indiquant la date de sortie, le nombre de pains et le nom du locataire. ~~Il doit~~, En outre, ~~tenir~~ **il tient** un registre spécial ou un document comptable équivalent sur lequel sont ~~analysés~~ **enregistrées les informations contenues dans** les bulletins d'entrées et de sorties précités.

4.2.7. Modalités communes aux différents registres

Les documents mentionnés aux ~~articles 9, 11, 12~~ **parties 4.2.2, 4.2.3, 4.2.5 et 4.2.6 du présent cahier des charges** ~~doivent être agréés par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Ils doivent être~~ **sont** tenus à la disposition ~~de ce service et de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes~~ **des services de contrôle** et conservés pendant un délai de trois ans au minimum. Les inscriptions sur ces registres spéciaux ou documents comptables équivalents sont faites immédiatement.

Les bulletins mentionnés aux ~~articles 10 et 13~~ **parties 4.2.4 et 4.2.6 du présent cahier des charges** ~~doivent être agréés par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité. Ils doivent être~~ **sont** tenus à la disposition ~~de ce service et de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes~~ **des services de contrôle** et conservés pendant un délai de 18 mois au minimum.

Les documents ou bulletins mentionnés aux ~~articles 7, 8, 9, 10 et 11~~ **parties 4.2.1 à 4.2.6 du présent cahier des charges** peuvent être informatisés.

4.3. Contrôle du produit

Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen.

Cet examen est réalisé par sondage au stade du conditionnement, selon les procédures prévues par le plan de contrôle.

4.4. Identification du produit

L'identification en creux du fromage comporte le code du lieu de fabrication, le jour de fabrication et le numéro du lot.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

~~La production du lait et la fabrication doivent être effectués dans l'aire géographique.~~
~~Les opérations de maturation, de stockage, de découpage, de conditionnement, de préemballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort sur Souzou.~~
Les fromages sont préparés et fabriqués exclusivement avec du lait de brebis mis en œuvre à l'état cru et entier.

La production du lait de brebis et sa livraison aux ~~laiteries~~ **ateliers de fabrication** ~~doivent répondre~~ **répondent** aux conditions suivantes :

5.1.1. Composition du troupeau

Le lait utilisé ~~doit provenir~~ **provient** de troupeaux laitiers composés de brebis appartenant à la race Lacaune. Les brebis « noires » issues d'animaux correspondant au standard de la race Lacaune sont également admises. ~~Un délai de mise en conformité de 5 ans (à compter du 22 janvier 2001) est ouvert.~~

Est considérée brebis laitière, l'animal âgé d'au moins un an.

5.1.2. Alimentation

Les brebis ~~doivent être~~ **sont** élevées traditionnellement avec une alimentation à base d'herbe, de fourrage et de céréales provenant au moins aux trois quarts, évalué en matière sèche **et par an**, de l'aire géographique de production.

Les fourrages secs ou fermentés proviennent essentiellement de l'exploitation.

Quelle que soit leur provenance, les achats extérieurs à l'exploitation, hors paille et moutures à façon ou équivalent, de fourrages, céréales et aliments complémentaires, destinés aux brebis et agnelles de renouvellement, ~~ne doivent pas dépasser~~ **ne dépassent pas** en moyenne, par troupeau et ~~pour l'année civile~~ **par an**, 200 kilogrammes de matière sèche par brebis laitière présente sur l'exploitation. Le nombre de brebis laitières présentes correspond à l'effectif présent à la mise bas.

~~Cette disposition pourra faire l'objet de mesures dérogatoires accordées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité pour les périodes de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles reconnus par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la commission « agrément conditions de production ».~~

Un complément azoté est autorisé.

L'élevage en stabulation permanente exclusive de même que l'élevage « hors sol » sont interdits.

En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire et quotidien.

~~Le pâturage ne doit pas se limiter à une surface manifestement insuffisante pour couvrir une partie de l'alimentation des brebis.~~ **25% au moins de la surface fourragère principale (SFP) est allouée au pâturage du troupeau laitier et accessible par celui-ci.**

~~Les conditions de production, de conservation et d'utilisation des aliments ainsi que leur provenance, la liste des aliments interdits, l'aménagement des bâtiments d'élevage et l'ensemble des éléments définissant l'environnement général des exploitations productrices sont fixés ainsi :~~

En période de stabulation, la ration journalière individuelle comporte au minimum un kilogramme de matière sèche de foin, en moyenne sur le troupeau.

Sont interdits :

- toutes additions d'urée dans les aliments,
- tous les ensilages de maïs doux,
- tous les ensilages ou fourrages enrubannés vieux de plus d'un an,
- tous les sous-produits de l'industrie, conservés par voie humide.

~~L'ensemble des mesures précisées aux trois paragraphes précédents pourront faire l'objet de mesures dérogatoires pour les périodes de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles reconnus par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité après avis de la Commission "Agrément Conditions de Production".~~

La distribution ~~doit éliminer~~ **élimine** les foins et les fourrages humides de mauvaise qualité de conservation.

La récolte des fourrages est obligatoirement effectuée en conditions climatiques optimales.

Sont interdits, au niveau de l'alimentation du troupeau ovins laits (brebis et agnelles) sur toute l'année :

- tous les produits d'origine animale, à l'exception du lait d'allaitement et des lactoreplaceurs pour les agnelles de renouvellement,
- tous les additifs des catégories antibiotiques et facteurs de croissance,
- tous les pré-mélanges médicamenteux à base d'anti-bactériens par voie orale, sauf dans le cas du traitement thérapeutique des agnelles de renouvellement lors de leur sevrage,
- tous les aliments complétés en matières grasses ayant subi un traitement en vue de les protéger d'une dégradation dans le rumen. ~~Cette interdiction prend effet un an après publication de l'arrêté d'homologation du présent règlement.~~

5.1.3. Stockage des fourrages

Le stockage des fourrages secs et de la paille est réalisé dans un endroit sec et isolé du sol.

Le stockage de fourrages conservés en silo s'effectue sur une plate-forme bétonnée, en pente, permettant la récupération des écoulements. La bâche des silos est renouvelée tous les ans, elle ~~doit être~~ **est** conforme à la norme NF pertinente.

Le stockage du fourrage enrubanné s'effectue sur une plate-forme bétonnée ou stabilisée.

Pour ces modes de conservation humide des fourrages, l'utilisation d'un agent d'ensilage autorisé par la réglementation générale est obligatoire.

5.1.4. Aménagement des bergeries

L'aménagement des bergeries prévoit une surface minimale (**couloirs inclus**) soit de 1,5 m² par brebis avec son agneau, soit de 1,2 m² par brebis seule.

5.2. Stockage et collecte du lait

Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux ~~laiteries~~ **ateliers de fabrication** moins de vingt jours après l'agnelage ~~et~~ ; il ~~doit être~~ **est** non écrémé, non acide et ~~provenir~~ **provient** de deux traites complètes par jour.

Il ne peut être stocké à la ferme au-delà de vingt-quatre heures, sauf cas particulier décrit ci-après.

Après filtrage, le lait est stocké au froid, selon les conditions suivantes :

- Le lait est stocké en récipients fermés et réfrigérés.
- ~~Conformément à la dérogation accordée par le Ministère de l'agriculture et de la pêche le 29 octobre 1997, en application de l'article 9 modifié de l'arrêté du 18 mars 1994 relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait,~~ La température de stockage du lait à la ferme et pendant le transport vers les établissements de transformation est de 10°C maximum.

Dans des cas exceptionnels de tournées très éloignées en zone de montagne reculée avec faibles litrages individuels, la durée de stockage à la ferme est limitée à 38 heures et à une température de 4°C.

L'autorisation de cette mesure particulière ~~pourra~~ **peut** être donnée par ~~les services le~~ **le Directeur** de l'Institut national de l'origine et de la qualité ~~après avis de la Commission Agrément Conditions de Production.~~

5.3. Fabrication

Seuls les laits correspondant aux présentes dispositions peuvent approvisionner les ateliers affectés à la fabrication du « Roquefort ».

Ces ateliers sont indépendants et n'ont aucune communication directe avec une autre unité de transformation éventuellement présente sur le même site de fabrication, sinon par conduite permettant d'externaliser les laits de brebis qui ne seraient plus conformes aux dispositions du présent cahier des charges.

Sont interdites la pénétration, réception ou présence de tout lait autre que le lait de brebis, de tout produit fromager provenant d'un autre lait que le lait de brebis, dans les sites de fabrication et les locaux d'affinage et de maturation où est préparé, fabriqué, affiné et mûri le fromage de « Roquefort ».

La fabrication du fromage s'effectue avec le lait cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit. Le réchauffage du lait pour atteindre la température d'emprésurage est autorisé. L'adjonction de ferments lactiques est autorisée.

L'emprésurage ~~doit avoir~~ a lieu au plus tard quarante-huit heures après la traite la plus ancienne, à une température comprise entre 28° C et 34° C. Il est réalisé avec de la présure.

L'ensemencement s'effectue avec des poudres et cultures de *Penicillium roqueforti* préparées à partir de souches traditionnelles isolées dans le microclimat des caves de la zone délimitée de la commune de Roquefort-sur-Soulzon définie au chapitre 3 du présent cahier des charges.

Le lait est coagulé, le caillé est divisé et brassé.

La conservation par maintien à une température négative, des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

Le moulage du caillé est effectué après pré-égouttage.

L'égouttage est réalisé sans pressage.

Après égouttage, le fromage est marqué, en creux, pour permettre une identification selon les modalités précisées au chapitre 4.4 du présent cahier des charges.

Un ensemencement en flore de surface peut être pratiqué.

Le salage est effectué à sec.

Le report de caillé est interdit.

Le piquage, destiné à aérer la pâte du fromage, est réalisé en cave ou en ~~laiterie~~ **atelier de fabrication**. Le délai entre le piquage et la réception en cave d'affinage est au maximum de deux jours ; toutefois, ce délai peut être prolongé de deux jours supplémentaires en cas d'interruption des réceptions en caves d'affinage consécutive aux jours fériés ~~prévus à l'article 222-1 du code du travail~~.

La conservation sous atmosphère modifiée des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

5.4. Affinage et maturation

Le fromage est affiné et mûri pendant une période minimale de quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.

Au cours de cette période, il est procédé à un affinage, suivi d'une maturation à température dirigée. L'affinage est réalisé dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), délimitée par le jugement du tribunal de grande instance de Millau du 12 juillet 1961, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des failles calcaires, dites « fleurines » de cette montagne.

Le fromage est exposé à nu dans lesdites caves pendant la durée nécessaire au bon développement du *Penicillium roqueforti*. Cette durée ne peut en aucun cas être inférieure à deux semaines.

Une maturation lente sous emballage protecteur se poursuit dans ces caves ou dans des salles à température dirigée où les fromages sont entreposés.

La température de la phase de maturation du fromage ne peut être inférieure à - 5° C.

La mise sous emballage protecteur s'effectue exclusivement dans les caves visées ~~définies~~ ci-dessus. ~~Les opérations de maturation, de stockage, de découpage, de conditionnement, de pré emballage et d'emballage des fromages sont effectuées exclusivement dans la commune de Roquefort sur Soulzon.~~

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

➤ Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique correspond à la moyenne montagne du Sud du Massif Central, ainsi qu'aux zones de piémont et aux bassins intra-montagnards. Le climat, marqué par une altitude supérieure à 400 m, se situe à la confluence des influences méditerranéenne et atlantique. Cela se traduit par des hivers longs, qui limitent le démarrage de la végétation au printemps, et par la sécheresse estivale, souvent aggravée par une faible réserve en eau des sols. Du fait de substrats géologiques issus de l'orogénèse hercynienne ou des dépôts de calcaire du secondaire et de l'érosion, la topographie est souvent accidentée et les sols chargés en cailloux. L'aire

géographique inclut des zones pastorales, avec des parcours, et des zones herbagères. Les sols aptes aux cultures, peu nombreux, sont utilisés pour les prairies temporaires et les céréales d'autoconsommation.

Les caves d'affinage de « Roquefort », situées sous le site même du village de Roquefort-sur-Soulzon, sont entièrement creusées dans des éboulis au pied des falaises calcaires du Combalou qui, au cours des siècles, ont été le siège de fractures et d'effondrement. Par les fissures de ces éboulis, véritables cheminées naturelles appelées « fleurines », arrive un courant d'air frais et humide, plus ou moins violent. En effet, les fleurines fonctionnent, suivant les variations de la température extérieure et de la pression atmosphérique, comme un immense générateur d'air humide et froid : L'air qui entre dans le sol est refroidi par les parois fraîches des falaises orientées au nord-est ; il descend vers la base de l'éboulis et s'humidifie au contact de la nappe aquifère souterraine. Ainsi, les fleurines créent, équilibrent et entretiennent un micro-climat naturel particulier dans les caves, dans lequel s'est développé le *Penicillium roqueforti*.

Facteurs humains

~~L'origine de la fabrication du « Roquefort » est très ancienne. On retrouve des faisselles à fromages dans les gisements préhistoriques de la région. On en trouve mention en 1070 dans le Cartulaire de l'Abbaye de Conques, en Aveyron, atteste que depuis le Haut Moyen Âge la plupart des rentes et fermages s'estiment en argent et/ou en fromage de « Roquefort ». En 1411, une Charte de Charles VI reconnaît la nécessité vitale de défendre le « Roquefort » "en un pays où ne pousse ni pied de vigne, ni grain de blé". En 1666, un arrêt du Parlement de Toulouse confirme tous les privilèges royaux accordés successivement par depuis Charles VI, Charles VII, François I^{er}, Henri II, Louis XIII et Louis XIV pour la défense du « Roquefort » et concède aux habitants de Roquefort-sur-Soulzon le monopole l'exclusivité de l'affinage du fromage de « Roquefort » "tel qu'il est pratiqué de temps immémorial dans les grottes du village".~~

~~En effet, les caves d'affinage de Roquefort, situées sous le site même du village de Roquefort sur-Soulzon, sont entièrement creusées dans des éboulis au pied des falaises calcaires du Combalou qui, au cours des siècles, ont été le siège de fractures et d'effondrement. Par les fissures de ces éboulis arrive un courant d'air frais, plus ou moins violent, qui crée des conditions biologiques uniques au monde.~~

~~Au 18^{ème} siècle, le « Roquefort » reçoit les plus grands éloges de Voltaire, et surtout de Diderot et d'Alembert qui le proclament est proclamé "roi des fromages" par Diderot et d'Alembert en 1782. Malgré la Révolution, les privilèges royaux accordés à « Roquefort » sont maintenus par la Convention qui décide que "ne sera « Roquefort » que ce qui sortira des caves de Roquefort". Par la suite, de nombreux jugements, notamment ceux de juillet 1904 du Tribunal de 1^{ère} instance de la Seine, et de décembre 1921 du Tribunal Civil de Saint-Affrique, limitent à la seule zone des éboulis du Combalou l'affinage des fromages de « Roquefort ». Enfin, les fabricants de Roquefort obtiennent du Le 26 juillet 1925, le Parlement le vote de la loi du 26 juillet 1925 une loi qui a pour but de garantir fait du « Roquefort » le premier fromage reconnu en l'appellation d'origine de ce fromage.~~

~~L'aire d'Appellation correspond à l'esprit de la loi de 1925, les secteurs retenus ayant des usages de production de lait de brebis et de fabrication.~~

Le système d'élevage sur l'aire géographique est caractéristique du « Roquefort ». Il est basé sur l'exploitation des brebis de race Lacaune et l'utilisation de ressources fourragères proches de l'exploitation, excluant les systèmes transhumants. La brebis Lacaune est particulièrement bien adaptée à son environnement. Sa toison laineuse concentrée sur la partie dorsale lui assure une protection contre les rayons du soleil durant la période estivale tout en lui permettant de supporter la chaleur. Ses sabots sont adaptés aux sols caillouteux. Lors de la saison de pâturage, elle tire ainsi le meilleur parti de la végétation de l'aire géographique aux qualités nutritives souvent faibles. Le travail de sélection génétique engagé dans l'aire géographique depuis des décennies fait aujourd'hui de la Lacaune une brebis aux qualités laitières reconnues. Les brebis sont élevées traditionnellement avec une alimentation utilisant les parcours et les prairies

temporaires et permanentes de l'aire géographique, pour le pâturage et la constitution des stocks fourragers. Les achats d'aliments extérieurs à l'exploitation sont limités.

La fabrication du « Roquefort » met en œuvre des savoir-faire spécifiques. Elle s'effectue avec du lait cru et entier. Les poudres et cultures de *Penicillium roqueforti* destinées à l'ensemencement de la pâte du fromage sont préparées à partir de souches traditionnelles existant dans le microclimat des caves naturelles de la commune de Roquefort-sur-Soulzon. **L'égouttage est réalisé sans pressage. Un piquage est réalisé, de façon à aérer la pâte du fromage. Le fromage de « Roquefort » est ensuite affiné dans les caves situées dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou, parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide, pendant la durée nécessaire au bon développement du *Penicillium roqueforti*. Puis il est plié sous emballage protecteur pour ralentir la croissance du *Penicillium roqueforti* et poursuit son évolution au cours d'une maturation lente.**

➤ **Spécificité du produit**

Le « Roquefort » est un fromage à pâte persillée, fabriqué exclusivement avec du lait de brebis cru et entier, affiné et mûri au moins quatre-vingt-dix jours à compter de son jour de fabrication.

Il présente une pâte onctueuse, veinée uniformément de vert-bleu, un bouquet très particulier avec une légère odeur de moisissure et une saveur fine et prononcée.

➤ **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

L'utilisation de la race Lacaune, le système d'élevage traditionnel et l'alimentation basée sur les ressources de l'aire géographique influencent la composition du lait de brebis, notamment en acides gras qui sont les supports des arômes. Ce lait, mis en œuvre à l'état cru, contribue au bouquet particulier du « Roquefort » qui est révélé lors de l'affinage et la maturation par le *Penicillium roqueforti*.

La fabrication du « Roquefort » à partir de lait cru et entier nécessite du fromager une adaptation permanente. Les savoir-faire mis en œuvre lors de la fabrication, tels que l'égouttage sans pressage qui est à l'origine de la formation d'ouvertures régulières dans la pâte du fromage et le piquage qui permet à l'air de pénétrer dans le fromage, sont indispensables au développement du *Penicillium roqueforti* lors de l'affinage, permettant d'obtenir une pâte persillée veinée uniformément.

~~L'affinage qui a lieu exclusivement dans les caves naturelles des éboulis du plateau du Combalou confère, comme expliqué plus haut, au Roquefort sa saveur originale.~~

Les caves d'affinage aménagées dans les éboulis de la montagne du Combalou, ventilées grâce aux fleurines, offrent des conditions physiques et biologiques naturelles particulièrement propices à l'affinage du « Roquefort ». Le *Penicillium roqueforti* trouve dans ce climat particulier un environnement très favorable à son développement. Il se propage dans le fromage, transforme la pâte, la colore de vert-bleu et lui donne toute sa saveur.

La maturation lente qui suit l'affinage développe la texture onctueuse de la pâte du « Roquefort » et lui permet, à l'issue d'une période minimale de quatre-vingt-dix jours, d'exprimer pleinement son bouquet très particulier, avec une légère odeur de moisissure.

~~La conjonction d'un territoire difficile et ingrat, d'un don de la nature avec les caves du Combalou au milieu de vastes étendues déshéritées dont seule la rusticité de la brebis peut s'accommoder, et de l'opiniâtreté et du talent d'hommes rudes, industriels et patients qui pendant des générations se sont~~

~~transmis leur savoir faire, explique la réussite d'un fromage qui « fils de la montagne et du vent, apporte sur votre table un peu de l'âme du Rouergue ».~~

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Les fromages de « Roquefort » mis en vente entiers ou découpés ~~doivent être~~ **sont** conditionnés dans des emballages portant :

- le nom de l'appellation d'origine « Roquefort » inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;
- **le symbole AOP de l'Union européenne.**

~~L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.~~

~~La mention "appellation d'origine contrôlée" et le nom de l'appellation sont obligatoires dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.~~

Ces indications sont également apposées sur les caisses ou autres emballages contenant ces fromages.

La marque collective du groupement demandeur dite « brebis rouge », créée en 1930, figure également sur l'étiquetage.

A l'exception de cette marque confédérale ainsi que des autres marques de fabrique ou de commerce particulières ou des raisons sociales ou enseignes, l'addition au nom de l'appellation « Roquefort » de tout qualificatif ou de toute autre mention est interdite **dans l'étiquetage, la publicité, la communication, les factures ou papiers de commerce.**

~~L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation « Roquefort » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par la loi du 26 juillet 1925 susvisée et par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.~~

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leur méthode d'évaluation.

		PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
EXPLOITATION LAITIÈRE	Localisation de la production du lait de brebis		Liste des communes de l'aire géographique définie par le présent cahier des charges	Documentaire et/ou visuel
	Race de la brebis		Race Lacaune	Visuel et/ou documentaire
	Mode d'élevage	Stabulation permanente exclusive	Interdit	Visuel et/ou documentaire
		Elevage hors-sol	Interdit	Visuel et/ou documentaire
	Alimentation du troupeau	Pâturage	Obligatoire et quotidien en période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent	Visuel et/ou documentaire
		Achats extérieurs à l'exploitation de fourrages, céréales et aliments complémentaires (hors paille et moutures à façon ou équivalent)	Limités à 200 kilogrammes de matière sèche maximum/brebis/an	Documentaire
		Provenance de l'alimentation des brebis	Au moins aux trois quarts de l'aire géographique de production (évaluée en matière sèche)	Documentaire
	Nature du lait livré		Lait de brebis	Documentaire et/ou analytique
LAITERIE ATELIER DE FABRICATION	Affectation du site de fabrication		Interdiction de la pénétration, réception ou présence de tout lait autre que le lait de brebis et de tout produit fromager provenant d'un autre lait que du lait de brebis	Documentaire et/ou visuel et/ou analytique
	Localisation de la fabrication des fromages		Liste des communes de l'aire géographique définie par le présent cahier des charges	Documentaire et/ou visuel
	Nature du lait mis en fabrication		Exclusivement du lait de brebis correspondant aux conditions de production définies par le présent cahier des charges	Visuel et/ou analytique et/ou documentaire

	Caractéristiques du lait de brebis mis en fabrication	Lait cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses	Visuel, documentaire et/ou analytique	
	Nature du Penicillum	Penicilium roqueforti (souches traditionnelles isolées dans le microclimat des caves de la zone délimitée à la commune de Roquefort-sur-Soulzon)	Documentaire	
CAVE FRIGO CONDITIONNEMENT	Localisation des caves	Présence dans la zone des éboulis de la montagne du Combalou (commune de Roquefort-sur-Soulzon), délimitée par le jugement du TGI de Millau du 12 juillet 1961	Documentaire et/ou visuel	
	Caractéristiques des caves	Caves parcourues naturellement par les courants d'air frais et humide provenant des fleurines de la montagne du Combalou	Visuel	
	Localisation des opérations de maturation, stockage, découpage, conditionnement, préemballage et emballage des fromages	Exclusivement dans la commune de Roquefort-sur-Soulzon	Documentaire et/ou visuel	
	Durée d'affinage (exposition à nu) dans les caves	14 jours deux semaines minimum	Documentaire et/ou visuel	
	Durée d'affinage puis maturation	Au moins 90 jours à compter du jour de fabrication	Documentaire et/ou visuel	
FROMMAGE	Caractéristiques physiques du fromage	Forme	Cylindrique	Visuel
		Dimensions	19 à 20 centimètres de diamètre et 8,5 à 11,5 centimètres de hauteur	Mesure
		Poids	2,5 à 3 kilogrammes	Mesure
	Caractéristiques analytiques du fromage	Teneur en matière grasse après complète dessiccation	Supérieure ou égale à 52 % de l'extrait sec	Analytique
		Teneur en matière sèche	Supérieure ou égale à 55 %	Analytique
	Caractéristiques organoleptiques du fromage	Avis conforme de la Commission Organoleptique	Organoleptique	